

11月の日曜・祝日当番医

(内)は内科も診療科目

科目	地区	3	4	10	17	23
小児科	全市	きとう 川中豊町 ☎254-3152	(内)五十嵐 山の田南町 ☎252-2009	あやらぎこども 綾羅木本町 ☎251-6666	まつぎき 梶栗町 ☎255-1234	王司こども 王司上町 ☎249-1331
内科(内・精)	小月府	野田 長府珠の浦町 ☎245-6660	織島病院 長府江下町 ☎246-1313	佐藤 小月駅前 ☎282-0137	おおむら 長府侍町 ☎245-6789	周山 王喜本町 ☎283-2522
	新下関部北	りゅう 安岡本町 ☎258-3457	池江 生野町 ☎253-7008	やまおか 梶栗町 ☎262-1233	内山 安岡駅前 ☎258-0109	川田じゅんこ 川中豊町 ☎254-3520
	中央部彦島	瀬戸口 綾羅木本町 ☎252-2928	吉利 後田町 ☎222-1039	いけだ 一の宮町 ☎263-3311	後藤 綾羅木本町 ☎252-1682	下関病院 富任町 ☎258-0338
		中川 上田中町 ☎222-0323	長岡 田中町 ☎223-5050	門 彦島迫町 ☎267-2233	季朋会 彦島の首町 ☎267-7600	あやめ 本町 ☎228-1024
外科	全市	竹崎あさひ 竹崎町 ☎229-5511	下関さくら 有富 ☎257-7767	山崎病院 長府江下町 ☎245-2222	おか 王司上町 ☎248-1670	上野 秋根西町 ☎256-0200
整形外科	全市	寺崎 貴船町 ☎234-7000	新田 安岡本町 ☎258-5351	井上 南部町 ☎231-3737	河崎 小月茶屋 ☎282-2666	新田 安岡本町 ☎258-5351
婦人科	全	おがた 赤間町 ☎223-5080	さいとう 細江町 ☎228-0753	関門医療センター(婦人科) 長府外浦町 ☎241-1199	市民病院(婦人科) 向洋町 ☎231-4111	井町 秋根南町 ☎263-3070
眼科	市	青木 安岡本町 ☎262-1770	中村 長府土居町 ☎245-5546	ひろしげ 上田中町 ☎222-9360	伊藤 田中町 ☎232-4018	あさの 梶栗町 ☎258-0771
		みやざき 梶栗町 ☎258-3387	でんでんむし 清未鞍馬 ☎281-3341	古賀 西大坪町 ☎231-7788	よねだ 長府中浜町 ☎245-2930	かげやま 一の宮町 ☎263-3200
耳鼻科	市	じょうの 豊浦町宇賀 ☎776-5151	あめやま 菊川町田部 ☎288-1000	ふじかわ 豊浦町川棚 ☎774-2224	しんむら 豊浦町小串 ☎774-3535	豊北病院 豊北町栗野 ☎785-0221

科目	地区	24	12/1
小児科	全市	神田 長府中土本町 ☎245-1171	やまぐち 彦島の浦町 ☎267-0300
内科(内・精)	小月府	粟屋 長府才川 ☎248-0352	佐々木 吉田 ☎284-0151
	新下関部北	おばた 一の宮町 ☎256-5111	江藤病院 吉見本町 ☎286-2004
		勝山サテライト 田倉 ☎256-8866	塩見 橋生宮の下町 ☎253-1399
中央部彦島	吉水 上新地町 ☎232-8600	田村 幸町 ☎229-5010	
外科	全市	まつみ 今浦町 ☎235-2222	溝口 彦島迫町 ☎266-0616
整形外科	全市	井ノ口 田倉 ☎256-6772	山口 彦島の浦町 ☎267-6699
婦人科	全	野口 梶栗町 ☎258-2277	さいとう 細江町 ☎228-0753
眼科	市	まつもと 羽山町 ☎228-5555	ウエダ 秋根南町 ☎257-0002
		おくぞの 生野町 ☎252-2030	しみず 彦島の浦町 ☎266-5100
耳鼻科	市	はまさき 豊浦町吉永 ☎775-1192	重本病院 豊浦町黒井 ☎772-0014
			千葉 豊田町中村 ☎766-0501

▷ 歯科 歯科医師会館(貴船町三丁目/☎234-8020)
日曜日、祝日の午前10時〜午後3時

▷ 豊浦病院(内科・外科)(豊浦町大字小串/☎774-0511)、
豊田中央病院(豊田町大字矢田/☎766-1012)は、
救急対応しています。

*小児科、内科、外科、婦人科の診療時間=午前9時〜
午後6時。ただし、豊浦地区は午後5時まで。昼の休
診時間などは医療機関ごとに異なるため、事前に各医
療機関に問い合わせを。

*当番医はやむを得ない事情で交代することがあります。
確認はオイシャ電話(☎233-0148)で。

市ホームページ【夜間・休日診療の携帯サイト】 携帯・スマホサイト



携帯電話版

QRコードから、夜間・休日診療
のサイトへアクセスできます。



スマートホン版

表紙の言葉：「もの」づくりシリーズ⑦

下関市民におなじみの魚肉ハム・ソーセージ作り

ケーシングと呼ばれる朱色のフィルムに包まれたピンク色の魚肉ハム・ソーセージ。ホッケ・スケソウダラなどのすり身が主な原料です。常温で長期保存ができる栄養バランスのとれたヘルシー食品。長年、下関市民に親しまれたおなじみの食品です。魚肉ハム・

ソーセージは、大和町にある林兼産業株式会社の下関第1工場で作られ、西日本一円に出荷されています。

昭和34年に建築されたこの工場の屋上には、かつて親子クジラのネオンサインがあり、水産都市下関のシンボルとなっていました。



下関第1工場では、1日に約20トから30トの魚肉ハム・ソーセージが生産されています。

【林兼産業株式会社(大和町二丁目/☎266-0210)】

※『市報しものせき』は再生紙、植物油インキを使用しています



古紙配合率100%再生紙を使用しています

